

GLACE À LA TAGÈTE (TAGETES TENUIFOLIA)



Ingrédients pour 4 portions

Ingrédient	Quantité
Lait entier	500 ml
Crème	200 ml
sucré	70 g
tagetes tenuifolia	7 g (sommités fleuries)

Préparation

1. Mélangez les ingrédients dans un récipient. (Vous pouvez passer les sommités fleuries au chinois, car les tiges peuvent être coriaces).

2. Laissez infuser la préparation au frigo pendant 8h à 24h.

3. Mettez le mélange dans une turbine à glace (programme similaire à votre glace vanille habituelle).

4. REMARQUE: C'est une glace sans additif, elle est donc destinée à être mangée dès sa sortie de la turbine!
